

LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA TRADICIONAL DEL CAMPESINADO MENORQUÍN

ANTONIO CAMPS EXTREMERA

La explotación agrícola y ganadera menorquina tradicional, ya superada hoy en día por las transformaciones de la economía y de la sociedad del momento, pero aún muy arraigada en algunos aspectos muy concretos de la vida menorquina, es aquella que nos ha sido transmitida por el recuerdo de nuestros antepasados difuntos más cercanos o por aquellas personas que nos sobreviven y que la vivieron de cerca y que, en el caso de Menorca, no deja de ser la que ha condicionado la fisonomía tan característica que presenta aún hoy el paisaje rural insular. Este sistema de explotación tradicional payesa, popularmente llamado del *temps d'en primer*, lo encontramos perfectamente consolidado a mediados del siglo XIX y perdura, de manera casi inmutable, hasta mediados del siglo siguiente. Este período, que abraza los últimos 150 años de la historia de Menorca, se caracteriza por un sistema tradicional de explotación del medio rural eminentemente cerealista, centrado en el cultivo intensivo del trigo, complementado con los productos derivados de la ganadería.

La explotación agrícola-ganadera tradicional menorquina *lloc* funcionaba por el sistema de aparcería, contrato que se realizaba entre el propietario y el payés para repartir el producto resultante de la explotación en partes iguales. En Menorca la propiedad de las explo-

taciones no eran de quien las trabajaba sino que era de cierto número de terratenientes, descendientes de familias enriquecidas en el pasado, que habían ido adquiriendo a lo largo de las décadas la mayor parte de la extensión de tierra cultivable de la isla. Los contratos que regían el funcionamiento de la aparcería y que firmaban el propietario *senyor* y el payés, si las dos partes estaban de acuerdo con los puntos estipulados en este documento, una vez firmados tenían tanta validez como si estuvieran rubricados por un notario. Los contratos y el funcionamiento de la aparcería eran tan apurados, que el día que se daban por finalizados, el payés saliente quedaba siempre en desventaja con respecto al entrante, porque las condiciones estaban redactadas de tal manera que los beneficiados eran siempre el propietario y el payés que se incorporaba.

Cuando se realizaba un cambio de payés en una explotación se tenía que aclarar y renovar el contrato, y el payés entrante y el saliente tenían que pasar cuentas. Esto lo hacían en el *estim*, transacción durante la cual el propietario no intervenía para nada. Una tercera persona, el tasador, miraba el contrato y repasaba la dotación (*sa mota*) que allí figuraba. La dotación era la cantidad de cabezas de ganado y utensilios en buen estado propiedad del *senyor* que el payés saliente había firmado al entrar a

trabajar en la explotación y que figuraban en el contrato. El tasador revisaba las cantidades que había en aquel momento, y calculaba la diferencia entre la dotación y lo existente (*extramota*), es decir, lo que el payés saliente había generado durante su estancia en el *lloc*. Como la mitad ya era del propietario, sólo pagaba al payés saliente la mitad de su valor, y así este solía marcharse del *lloc* tal y como había llegado, con apenas nada.

La explotación agrícola-ganadera tradicional menorquina, como hemos dicho, se centraba en el cultivo de cereales, especialmente del trigo, complementado con el cultivo de forrajes y de los productos derivados de la ganadería, para cuyo fin se destinaba la mayor parte de la extensión de tierra que la conformaba, la cual se explotaba siguiendo el sistema de barbecho. Dicha extensión de tierra se dividía en tres sementeras: una se destinaba al cultivo de cereales, otra al pastoreo y la tercera se mantenía en reposo. El uso de cada sementera iba rotando de un año a otro con el fin de no agotar la tierra, de manera que el ciclo agrícola de cada una de ellas tenía una duración de tres años. Cada sementera se dividía en diferentes *tanques*, porciones de tierra delimitadas por muros de piedra contruidos en seco (*parets seques*), normalmente contiguas las unas a las otras, de manera que controlando la apertura y el cierre de los portillos de acceso de unas y



Casa de campo con establo en el primer término

otras, las *tanques* quedaban comunicadas o incomunicadas a voluntad, pudiendo ir rotando de uso cada año. De esta manera, las *tanques* destinadas al cultivo de trigo de ese año quedaban completamente protegidas de las incursiones del ganado, mientras que las que estaban en barbecho, el decir, en reposo con forrajes cultivados o naturales para el pasto, el payés iba dosificando al ganado para prolongarlo durante todo el invierno. Este sistema rotativo permitía dejar descansar la tierra de un año para otro para no agotarla con cultivos anuales de cereales y permitía, en un territorio tan limitado y reducido como el menorquín un equilibrio perfecto entre la agricultura y la ganadería.

El ciclo anual de la actividad agrícola tradicional del campesinado menorquín, supeditada a la sucesión de las diferentes estaciones, se dividía en tres grandes períodos, los cuales, sujetos siempre al cultivo del trigo, organizaban la vida anual del payés. El primero de estos períodos era el comprendido entre los meses de septiembre y diciembre, y se destinaba a la labranza y al cultivo de las sementeras de cereales y forrajes; el segundo era el comprendido entre los meses de enero y mayo, durante el cual se realizaba el cuidado de

los terrenos sembrados y se preparaban los cultivos cuyos frutos se recogerían en verano (*s'estivada*); y el tercero, entre los meses de junio y septiembre, momento en que la labor se centraba en la recolección de los productos de la siembra, es decir, la siega, el trillado y la medición de la cosecha resultante.

El ciclo agrícola anual empezaba con el inicio del otoño, a finales del mes de septiembre e inicios del mes de octubre. La primera labor, que intentaba realizarse un poco antes y que no solía prolongarse más de una semana, consistía en la preparación de la provisión necesaria de rama y madera (*sa feina de fer es ramer*), de la cual dependía disponer de fuego para cocinar y poder estar calientes el resto del año, y era realizada por el payés con la ayuda de los mozos. La rama se obtenía de limpiar el ramaje seco de pinos y encinas, y de cortar los lentiscos y los acebuches de los *corrals* (cercaos circulares de *paret seca* que protegían un árbol o un conjunto de árboles de las incursiones del ganado y cuyos frutos o madera podían ser muy bien aprovechados por el payés) de las *tanques* o de los montes bajos (terrenos de bosque o de vegetación baja que, por sus características, no podían ser destinadas al cultivo de cereales, pero sí al pas-

to de cierto tipo de ganado) del mismo *lloc*. Los troncos de madera se obtenían de acebuches y almendros y de cortar los troncos secos de pinos, sabinas y encinas. La rama y la madera era colocada en un lugar cercano a la alquería de manera ordenada y, de allí, se iba cogiendo a medida que se iba necesitando. De esta provisión de madera, la mujer del payés iba cogiendo pequeñas provisiones que guardaba en la cocina, o bien iba transportando pequeños fajos de rama y algunos troncos cada vez que tenía que cocinar.

A la preparación de la madera seguían las tareas de desbrozar y limpiar los bordes de los caminos, de las acequias y de las *tanques* de zarzamoras, cardos y demás hierbas silvestres que habían ido creciendo durante la primavera anterior; despedregar, la eliminación del exceso de pedregal existente en la sementera en la que ese otoño iba a sembrarse el trigo; y levantar los derrumbes, es decir, arreglar los desmoronamientos que se habían ido produciendo a lo largo del año en las *parets seques* que delimitaban las parcelas del predio.

Una vez realizados estos preliminares, se procedía a preparar el terreno para la siembra del trigo, la tarea de arar o labrar (*girar o llaurar erm*, la primera arada, y *regirar*, la segunda vez). El trabajo se repartía en dos grupos: el de los cavadores, que cavaban en los alrededores de los afloramientos de roca, los bordes y los rincones de las *tanques* con azadas y azadones; y los que labraban con la ayuda del arado, arrastrado por uno (*arada borda*, *arada de foc* o *arada d'una bístia*) o dos animales (*arada*, *arada de colla* o *arada de dues bísties*). También era tarea de los cavadores el desterronar, el romper los terrones más grandes de tierra que los labradores habían dejado con el arado, y el cavar las *llobades* o *jases*, los ángulos de los surcos en los cuales el arado no había labrado convenientemente la tierra, repasándolos y dejándolos a punto para sembrar.

Una vez labrada la tierra, se tenía que *assaonar o fer es saons*, es decir, marcar unos surcos especiales de referencia para que a la hora de tirar la semilla no quedase ninguna porción del suelo sin sembrar. La tarea de sembrar se realizaba al vuelo, tirando la semilla con la mano, cogiendo un puñado de grano desde un cesto de esparto colgado de una asa por el hombro (*sa sembradora*) y abriendo el puño esparciendo el grano por la tierra siguiendo la referencia de los *saons*. Una vez lanzada la semilla se hacía una tercera labrada (*sembrar*), que consistía en hacer con el arado un surco al lado de los originales para tapar la semilla. Una vez cubierta la semilla se pasaba el *desterrosador o barrera* para dejar la tierra aplanada y, consecuentemente, la semilla completamente enterrada.

Hay que decir que, antes de iniciar los trabajos de preparación de la sementera destinada al cultivo de trigo de la cual se obtendría la cosecha del año siguiente, se realizaba la siembra de las semillas de forrajes en la sementera que se destinaría al pastoreo, que no era otra que en la que se había segado el trigo el verano recién pasado. Esto debía hacerse pronto, antes del inicio de las lluvias, más o menos entre finales de agosto y principios de septiembre (por San Bartolomé aproximadamente) para que, cuando germinasen, se utilizasen para el pasto del ganado, especialmente para el ganado vacuno. La labranza no requería tanto cuidado como en el caso del trigo. El terreno se removía con el arado, se lanzaban las semillas y luego se volvía a labrar para taparlas. El crecimiento del forraje dependía de las lluvias; si el tiempo había sido favorable podía estar disponible para Navidad, si no, el payés esperaba hasta principios de año para soltar el ganado en las *tanques* sembradas de dicha sementera.

Era necesario disponer de forraje fresco hasta el verano, por lo tanto, era imprescindible el cultivo en suficientes *tanques* para poder trasladar el ganado de una *tanca* a

otra a medida que se iba agotando, dejando aquellas en reposo el tiempo suficiente para que la plantación rebrotase. Los cultivos más comunes eran los de avena y veza, a los cuales se irían añadiendo con el tiempo la zulla, el raigrás, el trébol, la alfalfa y, más modernamente, el bromo y el sorgo. Algunas de las *tanques* destinadas al pastoreo ni tan siquiera se cultivaban, simplemente se dejaba crecer la hierba de manera espontánea, siendo también utilizada como forraje. Estas *tanques* de ese año, no se volverían a labrar hasta el año siguiente, momento en el cual tenían que prepararse para la cosecha de trigo, cuando pasaban a ser *sementer des rostoll vell* o *sementer des guaret* y reconvertirse, una vez pasado el verano, en la sementera para el trigo.

Una vez finalizada la siembra de la sementera para el pastoreo, se sembraba la simiente de aquellas plantas que, una vez crecidas, se segaban manualmente para alimentar el ganado, especialmente el caballar (caballos, machos, mulas y asnos) en las cuadras. Para este fin se cultivaba, básicamente, la cebada, y solía hacerse en los huertos y las *pletes*, pequeñas *tanques* cercanas a las boyeras, a los establos o a la misma alquería. La tierra tenía que abonarse previamente con todos los excrementos que se producían en el *lloc*, de cuadras, boyeras, apriscos, porquerizas, gallineros y los de la propia casa. El estiércol se iba amontonando en un lugar y se cavaba y removía bien primero para favorecer su fermentación. Luego se mezclaba con algas secas recogidas en las playas y se dejaba a punto para preparar el terreno. Se pasaba el arado, se tiraba y se esparcía bien el abono a lo largo de los surcos, se marcaban los *saons*, se lanzaban las semillas, se pasaba otra vez el arado o el *erx* para taparlas y se pasaba finalmente la *barrera* para aplanar el suelo. Si todo seguía su cauce, en febrero o marzo la cebada podía

segarse manualmente con la hoz, y se llevaba a las cuadras para alimentar al ganado equino. Debido a que la tierra de *pletes* y huertos era rica en materia orgánica, humus y nitrógeno procedente del estiércol, en ciertos rincones se sembraban patatas y coles, para consumo humano y animal, y trébol para el ganado. Una vez pasada la Navidad, dichas porciones de tierra se aprovechaban, también, para el cultivo de lentejas, cebollas y ajos, que se recogían a principios de verano.

Para la obtención de una reserva de granos de cebada, esta se cultivaba en ciertas *tanques* del *sementer des rostoll vell* o *sementer des guaret*, y se hacía en el momento de la labranza y la siembra del trigo en la sementera del trigo. Al mismo tiempo, se reservaban ciertas *tanques* de la sementera de trigo para el cultivo de avena. Si la siembra de la avena, la cebada y el trigo se hacía en el mismo momento, también se hacían paralelamente las tareas de segado, de limpieza y de la medición en la era de dichos productos. La siembra de avena y cebada no requería dos labradas como el trigo (*girar y regirar*), ya que con una primera labrada ya era suficiente. Una parte de la añada de cebada y de avena se reservaba para la siembra una vez pasado el verano, mientras que el resto se destinaba a reserva de alimento para el ganado. Además de sembrar cebada en el *sementer des rostoll vell* una parte se destinaba al cultivo de habas, que se hacía en el Día de los Difuntos o en San Miguel, y que se recogerían al año siguiente, hacia el mes de mayo. Las habas conllevaban poco trabajo, la tierra se debía cavar varias veces (*cavar y emetgencar*) para evitar la proliferación de las malas hierbas que iban apareciendo a lo largo del invierno.

Una vez pasada la Navidad, a principios de año, además de sembrar las habas y la cebada en ciertas *tanques* del *sementer des rostoll vell*, esta sementera debía

empezarse a preparar para el cultivo del trigo del otoño siguiente. Se hacía un primer labrado, esta tarea recibía el nombre de *guaretar* (barbechar) y se hacía entre enero y febrero. Hacia marzo se labraba por segunda vez (*binar*), para que las hierbas rebrotasen mejor y la tierra descansase mucho más. Se labraba una tercera vez (*terçar*) e, incluso, hasta cuatro veces (*quartar*). Las *tanques* del *sementer des rostoll vell* no volverían a labrarse hasta el otoño siguiente, y algunas se destinaban al pasto del ganado vacuno y ovino, mientras que otros se reservaban a la siembra de aquellos productos que se recogerían en verano, la *estivada*, cuyas tareas se iniciaban entre los meses de marzo y abril.

Entre los meses de noviembre y febrero, y durante tres días, la rutina del campesinado se veía interrumpido con las *porquejades*, la matanza del cerdo, que se convertía en toda una celebración familiar. De las *porquejades* se obtenían toda una serie de productos que enriquecían considerablemente la provisión de alimentos de la despensa. De la matanza del cerdo, además de la obtención y la conservación de ciertas piezas de carne y de huesos, se obtenían los embutidos de sobrasada, *salxixxa* (o *carn i xua*), *bortifarró blanc*, *botifarró negre* y *cuixot* (o *camot*), tan apreciados hoy.

La *estivada* eran todos aquellos productos de secano que se sembraban en primavera, y el producto resultante podía recogerse a lo largo de los meses de verano. Los productos de *estivada* no se regaban en ningún momento de su crecimiento, se alimentaban de la humedad natural, por lo cual la tierra debía estar muy trabajada y estercolada. Los productos más frecuentes de la *estivada* eran las patatas, los garbanzos, los calabacines, los melones, las sandías, las almortas (*guixes* y *guixons*), los tomates y los boniatos. La *estivada* se realizaba en las tierras más ricas de la sementera en barbecho y, al quedar muy trabajadas y abo-

nadas, quedaban a punto para la siembra del trigo del otoño siguiente. El payés se interesaba en que la mayor parte del *sementer des rostoll vell* se destinase al cultivo de *estivada*, por lo que, era frecuente ceder partes (*horts*) a terceras personas, los *estivaders*. Cada *estivader* se encargaba de cavar y abonar la tierra en su justa medida para cada tipo de cultivo, que variaba enormemente de una planta a otra, pero que tenía en común que la tierra debía cavarse sucesivas veces (la primera recibía el nombre de *calçar*, y la segunda *recalçar*). Los huertos que se encontraban en los *llocs* que no disponían de abundante agua se destinaban al cultivo de la vid, y de otras especies como la higuera, la chumbera, el cerezo, el manzano, el peral, el ciruelo, el naranjo, el limonero, el almendro, el albrerchigo, el membrillero, el albaricoquero y el melocotonero, preferentemente. En los huertos de regadío solían sembrarse además lechugas, coles, pimientos y berenjenas, principalmente.

Entre los meses de marzo y abril el payés debía realizar, también, la tarea de escardar (*xercolar* o *eixarcolar*) la sementera del trigo, y que podía prolongarse hasta el momento de la siega, a principios de verano.

Esta tarea consistía en eliminar manualmente con la ayuda de un azadilla (*caveguell*) las hierbas silvestres que habían ido saliendo entre las briznas de trigo.

Otro de los acontecimientos especiales y de carácter familiar de la sociedad rural menorquina era el día del esquila del ganado ovino, *día de toses*, que se celebraba con motivo de la llegada de la época del esquilado de las ovejas para la obtención y el aprovechamiento de la lana. El esquilado se hacía dos veces al año; el más importante entre los meses de abril y mayo, del cual se obtenía una lana larga y espesa muy apreciada para hilar, y un segundo, que se hacía entre los meses de agosto y septiembre, menos importante, que se realizaba preferentemente por cuestiones higiénicas. El esquila era una tarea reservada a los hombres, los esquiladores, se hacía manualmente con tijeras y se realizaba a lo largo de toda una mañana. La lana se usaba para cubrir ciertas necesidades domésticas del *lloc*, como el relleno de colchones y el uso textil, y el sobrante se destinaba a la venta. La lana se limpiaba primero y se cardaba después, tras lo cual venía el hilado, tarea reservada a las mujeres, que se hacía con la ayuda



«Porquejades». De la matanza del cerdo se obtenían toda una serie de productos que enriquecían considerablemente la provisión de elementos de la despensa



«Porquejades». De la matanza del cerdo se obtenían los embutidos de sobrasada, *saltxitxa* (o *carn i xua*), *botifarró blanc*, *botifarró negre* i *cuixot* (o *camot*)

de la rueca (*sa filosa*), el huso (*es fus*) y las devanaderas (*s'àspia* y *sa debanadora*), para luego tejerla mediante el procedimiento manual de calceta (*punt de calça*) y de ganchillo (*punt de ganxet*), con los cuales se obtenían sencillas piezas de la indumentaria para sobrellevar los fríos inviernos de la isla.

El mes de junio se destinaba casi exclusivamente a la tarea de la siega del trigo. La tarea de segar consistía en cortar manualmente las espigas de trigo germinadas en la sementera, para llevarlas a la era y separar la paja del grano. Era una tarea que debía hacerse en el menor tiempo posible, para lo cual se requería el refuerzo de los segadores, y para cuyo trabajo hacían uso de la hoz, los dediles de protección de las manos (*es didals de canya*), el mangote y un delantal para cubrirse la ropa. Los segadores se ponían en hilera y empezaban su trabajo siguiendo el orden establecido. Con la hoz en la mano derecha, y cogiendo con la izquierda el manojo de trigo que iban a cortar, daban los golpes de hoz necesarios para cortarlo. Cada falcada, tres o cuatro golpes de hoz, se ataba con una brizna de trigo y se dejaba en el suelo. A las tres falcadás se hacía una gavilla. De

cada tres gavillas se hacía una *restreta* atada con un vencejo, y de tres *restretes* se hacía una haz, también atada con un vencejo. Cada diez haces constituía un *cavalló*. La producción normal de un segador era de diez haces diarias. Paralelamente a la tarea de segar se hacía la tarea de espigar, que consistía en recoger las espigas de trigo que se le iban cayendo al suelo al segador. El acarreo de las haces de trigo de la sementera a la era era la tarea de *barcinar* (*sa feina de garbejar*), que era realizada por los *garbejadors* durante la siega, una vez terminada o bien una vez iniciada la trilla del trigo. Antiguamente solía hacerse con la ayuda de un macho o con una mula y diferentes aparejos (*bast*, *escaletes* y *ormeig de garbejar*), pero el trabajo se fue aligerando enormemente con la introducción del carruaje (el *carro de pagès* o *carro amb barrots* y el *carro de carreter*) y de sus aparejos complementarios (*barrera* y *ormeig de garbejar de carro*).

Entrado el mes de julio, y alargándose hasta bien entrado el mes de agosto, se realizaba la trilla de la mies (*sa feina de batre*). Dicha tarea solía quedar lista en un período de entre tres semanas y un mes.

La trilla tenía como finalidad conseguir que el grano se desprendiese de la espiga, y se realizaba en la era, un espacio circular picado en la roca o, posteriormente, embaldosado, delimitado por un muro muy bajo, que se situaba en un lugar elevado, despejado de arbolado y expuesto a los vientos dentro de la explotación. Las haces se hacinaban en la era (*tirar s'erada*), se desataban y se esparcían (*estendre s'erada*). Se agrupaban los caballos, mulas y machos y los bueyes y, uncidos de dos en dos y guiados por el payés situado a un lado de la era, se les hacía dar vueltas alrededor de la misma siguiendo su propia circunferencia, con el fin de romper la paja y aplastar las espigas con sus cascotes. Al mismo tiempo, los mozos con la ayuda de una horca de dos ganchos (*forca de dos*) iban removiendo la paja (*girar s'erada*) para que el grano de trigo se fuese soltando de la espiga y trillando por igual, e iban colocando la mies que se encontraba en los bordes de la era hacia el centro para que ninguna espiga quedase sin aplastar (*refrontar* o *borinar sa palla*). El trillado del trigo se agilizaba con el *batedor* (trillo), aparejo consistente en un rodete de piedra montada a una estructura de madera (*s'ormeig des batedor*) que era arrastrado por un buey o una mula, y que rompía la paja en trozos aún más pequeños.

Una vez trillado, se retiraba a los animales y se procedía a separar el grano de la espiga: la tarea de aventar (*sa feina de ventar* o *espallar*). Para realizar esta tarea era necesaria cierta brisa en el ambiente. Con la ayuda de una horca de tres ganchos (*forca de tres*) se lanzaba la mies hacia arriba volteándola en el aire con un giro de muñeca en dirección contraria al viento; de esta manera se conseguía separar el grano de la paja. Al ser el grano mucho más pesado que la paja, este quedaba depositado en un lado y la paja un poco más allá y en la dirección que lo impulsaba el

viento. Se pasaba una *forca de quatre* en los montones de grano con el fin de separar los restos de paja más grandes que aún podían quedar, y luego se volvía a *ventar* con un aventador o *pala* (*passar sa pala*), lanzándolo otra vez hacia arriba con el fin de que los pequeños restos de paja que pudiesen quedar cayesen hacia un lado por la acción del viento, al mismo tiempo que se iba barriendo para que el grano cayese sobre superficie limpia y barrida de la era, con la ayuda de una *garnera de bruc*. Seguidamente se recogía la paja y se descargaba en el pajar (*sa feina d'estojar palla*).

Con el fin de dejar el grano perfectamente limpio, aún se tenía que purgar o arelar (*sa feina d'ere-rar*). Con esta tarea se entraba en el mes de agosto. Se hacía con un arel colocado a cierta altura del suelo y apoyado sobre dos ramas de madera ahorcadadas en uno de sus extremos (*ses eredores*). Con la ayuda de un taburete, se iba lanzando el grano encima del arel que, al mismo tiempo, se iba zaran-deando de un lado a otro, de manera que los residuos de paja (*es baleigs*) mezclados con el grano que caían a través de la malla del cedazo, al ser mucho más ligeros que la semilla, con la brisa iban cayendo más lejos, quedando bajo el erel un montón de granos de trigo perfectamente limpio (*sa serra de blat*). Los residuos, que quedaban diseminados alrededor del montón de grano, se iban barriendo y recogiendo (*sa feina de balejar*) con la ayuda del aventador y una escoba (*sa pala y sa garnera de bruc*).

Medir la producción de trigo era una de las tareas más importantes del año. Las *mesurades* se hacían un día del mes de agosto una vez finalizados todos los trabajos de limpieza del grano en la era y, más que una tarea más dentro del proceso, era una celebración en la cual se rompía con la rutina diaria de la vida en el *lloc*. Las *mesurades* tenían como finalidad medir la



«Mesurades». La medida de la producción de trigo era una de las tareas más importantes del año. (Fotografía: Arxiu d'Imatge i Só de Menorca, col·lecció Roca)

producción agrícola del año (tanto de trigo, como de avena, cebada, hortalizas y legumbres) y para hacerlo se reunían el payés y el propietario, con sus correspondientes familias, el apoderado, el mayoral, los mozos y el resto de invitados, en un ambiente de fiesta y, a veces, de una gran solemnidad. A la hora de empezar, todos los asistentes se reunían en la era. El propietario y el apoderado, separados del resto de asistentes, a cada cinco cuarteras hacían una muesca con un cuchillo en una cañaheja (*sa canya fèl-lera*) y a las cincuenta cuarteras se hacía un corte diferente al resto. Para medir utilizaban diferentes tipos de medidores: la media cuartera, la barcilla y el almud, básicamente. La proporción era la siguiente: seis almuds equivalían a una barcilla, tres barcillas equivalían a una media cuartera y una cuartera a dos medias cuarteras; la cuartera de trigo solía pesar entre 60 y 62 kilos aproximadamente. El resultado de la cosecha se consideraba satisfactorio cuando se obtenían unas diez cuarteras de grano por una de semilla sembrada.

A medida que se iba midiendo y recogiendo el grano, las mujeres iban pasando anís y *dolces* a los invitados en jeruroso orden jerár-

quico. La fiesta, que se realizaba por la tarde, se completaba con una buena merienda, que se convertía en cena a medida que pasaban las horas, y se completaba con un baile.

Resumiendo todo lo anteriormente explicado, el ciclo de una sementera se dividía en tres períodos que ocupaban un lapso de tiempo de tres años, cada uno de los cuales transcurría desde el inicio de la estación del otoño hasta finales de verano y principios del otoño del año siguiente. El primer período duraba de septiembre a junio cuando la sementera era identificada como *es sementer des blat*. La primera tarea, que se realizaba a finales de verano, en el *sementer des blat* era la de limpiar bordes, paredes, caminos y acequias y despedregar las *tanques* de la sementera en la cual iba a cultivarse el trigo. De septiembre a diciembre se preparaba la tierra para la cosecha del año siguiente, que consistía en labrar el terreno dos veces (*girar o llaurar herm y regirar*) con el arado, tarea que debía reforzarse con el trabajo manual de los cavadores (*cavar y desterrossar*), *assaonar*, lanzar la semilla al vuelo, *sembrar* con el arado y pasar la barrera o *desterrossador* para cubrir la semilla y aplanar el terreno. Se reserva-



Fabricación artesanal de queso menorquín: hogazas durante el proceso de prensado

ban algunas porciones de tierra de esta sementera para el cultivo de avena, para la cual no era necesario labrar y sembrar con tanto esmero. A partir de los meses de diciembre y enero la mies empezaba a brotar y crecer. Llegado el mes de marzo o abril, y prologándose hasta junio, dicho cultivo, ya en pleno crecimiento, se tenía que *xercolar*. Una vez el trigo había espigado, en el mes de junio, se realizaban las tareas de *segary* y *espigolar*. Mientras se realizaban las tareas de verano en la era, en los meses de julio y agosto, la tierra del *sementer des blat* se dejaba reposar y se iniciaba el segundo período del ciclo.

En este segundo período, de septiembre a junio, las *tanques* del *sementer des blat* pasaban a identificarse como *es sementer des rostoll* o *sementer de s'herba*, momento en el cual se destinarían al pastoreo. Entre los meses de septiembre y diciembre se preparaba la tierra para cultivar el forraje que serviría de alimento al ganado a partir del inicio del año siguiente. Mientras que algunas *tanques* de la sementera se labraban y se sembraban de cultivos de avena y veza, otras se dejaban sin labrar ni sembrar, dejando rebrotar la vegetación silvestre. A partir del mes de diciembre o enero y hasta el mes de junio,

y una vez crecidos los forrajes, dicha sementera se destinaban al pasto del ganado. Con la llegada del verano, se iniciaba el tercer período del ciclo, cuando el *sementer de s'herba* pasaba a identificarse como *es sementer des guaret* o *sementer des rostoll vell*.

Este tercer período se comprendía entre los meses de julio y junio del año siguiente. A lo largo del verano y del otoño los terrenos de la sementera se mantenían en reposo, destinándose unas partes al pastoreo, y otras al cultivo de cebada y habas.

Para el cultivo de la cebada la tierra se debía de labrar y sembrar otra vez, y para el cultivo de habas, se tenía que *cavar* y *ementgencar*. La cebada se segaría llegado el mes de junio, junto con el trigo y la avena de la otra sementera, mientras que las habas podían recogerse hacia el mes de mayo. A partir del mes de enero el terreno del *sementer des rostoll vell* empezaba a prepararse para cuando pasase a ser de nuevo *es sementer des blat*. Entre enero y febrero se tenía que *guaretar*, y a partir del mes de marzo, *binar*, *terçar* y hasta *quartar*, si era necesario. Ciertas porciones de esta sementera, llegados los meses de marzo y abril, se tenían que *femar*, *calçar* y *recalçar* para el cultivo de la *estivada*, cuyos productos se irían recolectando a lo largo del verano, momento a partir del cual la sementera pasaba a identificarse de nuevo como *es sementer des blat* y se iniciaba otra vez el ciclo.

En el caso de las *pletes* (y de los *horts* únicamente destinado a este fin) el ciclo se iba repitiendo cada año; debido a que la tierra iba muy enriquecida con estiércol y con cavados sucesivos se podía destinar cada año a la siembra de los forrajes que se segaban y eran consumidos por el ganado cuando aún estaban frescos, para la siembra de



Payeses elaborando queso según el método tradicional



«Porquejades». La matanza, que tenía lugar entre noviembre y febrero, se convertía en toda una celebración familiar. (Fotografía: Arxiu d'imatge i Só de Menorca, col·lecció Almira)

otros productos de consumo humano complementarios y para el cultivo de árboles y frutales.

Dentro de las tareas del campesinado menorquín tenían también un papel importante las que se realizaban diariamente en la misma alquería, la mayor parte de las cuales eran reservadas a las mujeres. Una de las tareas domésticas más destacadas era la de la obtención de la leche y su transformación en diferentes derivados alimenticios. El ordeño diario se hacía preferentemente entre los meses de diciembre y junio y era tarea del payés. De la leche obtenida del ordeño de vacas, ovejas y cabras, se realizaba la tarea de quesear, es decir, la elaboración de las hogazas de queso, cuya máxima producción era entre los meses de marzo y abril, y la obtención y preparación de ciertos derivados como *mató*, *llet espessa*, *brossat*, *mantequilla* o *mantega crua* y *mantega* o *mantega cuita*, básicamente.

El resto de actividades domésticas reservadas a las mujeres eran las comunes de mantenimiento y limpieza de cualquier casa. Entre las tareas había: barrer y fregar el suelo cada día; limpiar la ropa manualmente y una vez a la sema-

na hacer el laborioso procedimiento de la *bugada*, que tenía como fin el blanqueado, la desinfección y la suavización de las prendas blancas o de color claro; preparar las hogazas de queso cada día y limpiar los utensilios utilizados; blanquear con cal toda la casa al menos dos veces al año (en Navidad y en San Juan); preparar diariamente la comida, hacer pan casero en *es forn de pa* una vez a la semana y preparar la conservación y la reserva de alimentos de todo el año; limpiar las chimeneas del hogar, desinfectar y vaciar los depósitos de las letrinas y desinfectar el agua de las cisternas en colaboración con los hombres de la casa; y, también, ocuparse de la alimentación de conejos, cerdos, gallinas y pavos; arreglar los colchones, limpiándolos y mulliéndolos de nuevo la lana manualmente cada cierto tiempo; cuidar de las plantas ornamentales de la casa y de sus inmediaciones; ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de la parte de la casa destinada al propietario; y, al anochecer, bordar, hilar, coser, arreglar y hacer remiendos en las prendas de vestir, pelar almendras y mazorcas de maíz, etc.

Durante las largas veladas de

invierno, mientras tanto, el payés elaboraba de manera artesanal numerosos objetos necesarios en su vida diaria, disponiendo de los materiales vegetales que tenía en su entorno más inmediato como el esparto, para la fabricación de serones (*sàrries*), alforjas (*beasses*), espuestas y otros tipos de cestas (*senalles*), anteojeras (*cucales*), *morrións*, aguaderas (*arganells*), *orons* o serones (*sarrions*), entre muchísimas otras cosas; la caña, para hacer colmenas (*cases d'abelles*), cestos (*paners*), *calleres*, polleras (*polleres*), *orons*, etc; y la espadaña, utilizada especialmente para el trenzado de sillas.

El ciclo anual del año llegaba a su fin a finales del mes de septiembre, momento en el cual, antes de iniciar las tareas de labrar y sembrar el trigo de la añada del año siguiente, se dedicaban unos días a la recolección de higos, higos chumbos, algarrobas y olivas, si las había.

BIBLIOGRAFÍA

- ALCOVER, A. M.; MOLL, F. de B. (1968). *Diccionari Català-Valencià-Balear* (10 vols). Editorial Moll. Palma de Mallorca.
- A.A.V.V. (1999). «Antropología I». *Enciclopedia de Menorca*. Tomo XIV. Obra Cultural de Menorca. Ciutadella de Menorca.
- BALLESTER PONS, P. (1905). *Cos-tumbres populares de Menorca*. Imprenta de Bernardo Fábregues. Maó.
- BAULIES, J. (1964). *L'illa de Menorca* (3 vols.). Editorial Barcino. Barcelona.
- BENEJAM, J. (1980). *Ciutadella veia. Records d'un quants temps enrera*. Edicions Nura. Ciutadella.
- BONET BOSCH, A. (1983). «Eines i feines del camp (I)». *Quaderns de Folklore*, n.º 12. Col·lectiu Folkloric Ciutadella. Ciutadella de Menorca.
- BONET BOSCH, A. (1984). «Eines i feines del camp (II)». *Quaderns de Folklore*, n.º 13. Col·lectiu Folkloric Ciutadella. Ciutadella de Menorca.
- BONET BOSCH, A. (1987). «La Llu-na i el Sol. Influència en el ram del

- camp». *Quaderns de Folklore*, n.º 31. Col·lectiu Folklòric Ciutadella. Maó.
- BONET BOSCH, A. (1988). *Menorca pagesa*. Editorial Menorca S.A. Menorca.
- BONET BOSCH, A. (1997). «Feines i oficis d'ahir a la part de Ponent». *Quaderns de Folklore, sèrie oficis*, n.º 6. Col·lectiu Folklòric Ciutadella. Ciutadella de Menorca.
- CAMPS EXTREMERA, A. (1997). «L'elaboració tradicional del formatge i els seus derivats a Menorca». *Monografies Etnològiques del Museu Municipal de Ciutadella*, n.º 3. Ciutadella de Menorca.
- CAMPS EXTREMERA, A. (2003). «La arquitectura rural en piedra seca de Menorca (Balears)». *I Congreso Nacional de Arquitectura Rural en Piedra Seca. Zahora. Revista de Tradiciones Populares*, n.º 38. Diputación Provincial de Albacete. Albacete. págs. 723-747.
- CAMPS EXTREMERA, A.; ELORDUY, J. (1998). *El camp de Menorca. Patrimoni Etnològic construït*. Consell Insular de Menorca, Ajuntament de Ciutadella de Menorca y «Sa Nostra» Obra Social i Cultural. Palma de Mallorca.
- CAMPS EXTREMERA, A.; SINTES, H. (1996). «El món tèxtil tradicional menorquí: Oficis, tècniques i usos». *Monografies Etnològiques del Museu Municipal de Ciutadella*, n.º 1. Ciutadella de Menorca.
- CAMPS I MERCADAL, F. (1986). «Folklore menorquí. De la pagesia». Tomo I. *Capcer*, 4. Es Migjorn Gran.
- CAMPS I MERCADAL, F. (1986). «Folklore menorquí. De la pagesia». Tomo II. *Capcer*, 6. Es Migjorn Gran.
- HABSBURG, LL. S. (1897). *Die Inseln Balearen geschildern in wort und Bild*. Ed. Hofbuchhandlung von Leo Woerl. Würzburg-Leipzig.
- HERNÁNDEZ SANZ, F. (1908). *Compendio de Geografía e Historia de la Isla de Menorca*. Maó.
- HOSPITALER, J. (1869). *Vocabulario catellano-menorquín y viceversa*. Imprenta de Miguel Parpal. Maó.
- LLABRÉS RAMIS, J.; VALLESPER SOLER, J. (1979). «Els nostres arts i oficis d'antany». *Estudis monogràfics del Museu de la Porciúncula*. Palma de Mallorca.
- MARTORELL, J. (1980). *Guia d'arquitectura de Menorca*. Col·legi d'Arquitectes de Catalunya. Editorial La Gaya Ciencia. Barcelona.
- MASCARÓ PASSARIUS, J. (1979-1985). *Geografía e Historia de Menorca* (5 vols.). Barcelona.
- MOLL, M. (2005). «Les plantes de Menorca. Noms i usos». *Col·lecció Recerca*, n.º 10. Institut Menorquí d'Estudis. Menorca.
- PONS MOYÀ, J. (1992). *Folklore menorquí. Usos i costums d'en primer*. Editorial Menorca. Maó.
- PONS MOYÀ, J. (1996). «Feines i oficis d'ahir a la part de Llevant». *Quaderns de Folklore*, n.º 58. Col·lectiu Folklòric Ciutadella. Ciutadella de Menorca.
- PONS OLIVES, L. (2004). «Sa madona menorquina». *Quaderns de Folklore*, n.º 75. Col·lectiu Folklòric Ciutadella. Maó.
- PONS PONS, G. (1993). «El cultiu del blat a Menorca». *Monografies Menorquines*, 67. Ciutadella de Menorca.
- RIUDAVETS TUDURÍ, P. (1888). *Historia de Menorca*. Imprenta Fàbregues. Maó.
- SALORT, J. P.; SINTES, H.; MARQUÈS, M.À.; LIMÓN, M.À. (2002). *Feines dalt s'era. L'estiu a Menorca amb el fons etnològic del Sr. Gabriel Llambias*. Centre d'Estudis Locals d'Alaior. Editorial Menorca. Maó.
- SALORT, J. P.; LIMÓN, M. À. (2002). *Oficis en l'oblit. Feines i oficis tradicionals de la mà del fons etnològic del Sr. Gabriel Llambias*. Centre d'Estudis Locals d'Alaior. Maó.
- SASTRE MOLL, J. (1995). *Alguns aspectes de la vida quotidiana a la Menorca medieval*. Institut d'Estudis Balearics. Palma de Mallorca.
- SINTES, J. (1994). «Antigues feines i costums de sa gent del camp». *Monografies Alaiorenques*, n.º 4. Alaior.
- SOLER, J. (1857). *Exposició de l'estat actual de l'agricultura a l'illa de Menorca*. Imprenta de D. Juan Fàbregues y Pascual. Maó.
- VIDAL BENDITO, T. (1969). «Evolución de la agricultura y de la propiedad rural en la isla de Menorca». *Revista de Menorca*, LX, 7ª época. Maó.
- VIDAL BENDITO, T. (1972). «La casa rural y la arquitectura tradicional menorquina: estudio geográfico». *Boletín de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Palma de Mallorca*, n.º 675. Palma de Mallorca.
- VIDAL BENDITO, T. (1979). *La casa rural y la arquitectura tradicional menorquinas*. Departamento de Geografía de la Universidad de Barcelona. Barcelona.
- VUILLIER, G. (1973). «Les illes oblidades. Viatge a les Balears». *Col. Els Treballs i els Dies*, n.º 10. Editorial Moll. Mallorca.